

MESSEN & EVENTS

## Trendschmiede in Nürnberg



Im Januar 2019 ist die HOGA wieder der Treffpunkt für das bayerische Gastgewerbe / Foto: AFAG /Bischof & Broel

Die HOGA ist vom 13. bis 15. Januar 2019 der Treffpunkt des bayerischen Gastgewerbes in Nürnberg. Fachleute aus Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung finden Neuheiten sowie Trends und können sich mit Dienstleistern, Herstellern, Lieferanten und Berufskollegen vernetzen.

Rund 700 Aussteller machen die HOGA 2019 zu dem Treffpunkt des bayerischen Gastgewerbes. Neben den klassischen Angebotsbereichen ?Food & Beverage?, ?Küchentechnik? sowie ?Einrichtung & Ausstattung? und ?Software- & IT-Dienstleistungen? werden verschiedene Trendthemen in den Fokus gestellt. So gibt es Informationen, Konzepte, Produkte und Ansprechpartner für Gastronomen, Hoteliers, Cateringbetriebe und Gemeinschaftsverpfleger.

Der Verband für Spezialitätenkaffee SCA (Specialty Coffee Association) veranstaltet im Rahmen der Messe die Deutsche Latte Art-Meisterschaft sowie die Deutsche Barista-Meisterschaft. Damit auch die Besucher zu Experten in Sachen Kaffee und Milchschaum werden, wurde das Angebot der ?Rösterei? erweitert: Kaffeeröster, Barista und namhafte Hersteller von Kaffeemaschinen informieren die Besucher, damit der perfekte Kaffee auch im eigenen Lokal gelingt.

In der LiquidArea der HOGA präsentieren rund 30 Aussteller ihr Angebot an flüssigen Umsatzbringern, von Kräuterlimonaden über Mixgetränke und verschiedene (Bio-)Biere oder auch Klassiker, die neu entdeckt werden, etwa Ginger Ale, Gin, Whisk(e)y und Cidre. Partner der LiquidArea ist die Sektion Bayern der Deutschen Barkeeper Union, welche die

Süddeutsche Cocktailmeisterschaft und die Deutsche Meisterschaft im Flair-Bartending im Rahmen der Messe austrägt.

Die gesamte Wertschöpfungskette des Fleisches von der Auswahl des richtigen Grundproduktes bis hin zum hochwertigen, modernen Gericht steht außerdem im Fokus. Produzenten präsentieren ihre Lebensmittel, wie bayerisches Rindfleisch, Geflügel und Wild mit dem Bayerischen Jagdverband sowie britisches Lammfleisch. Dabei steht die ganzheitliche und nachhaltige Verwertung der Tiere im Mittelpunkt. Das Thema Zubereitung wird auf der Vortragsbühne von Experten präsentiert, vom Grillen und Braten bis hin zum Smoken. Dabei kommt auch Fisch auf den Rost. Gasgrills, Kohle- und Elektro-Grills aber auch Beefer sowie ihre Funktionsweisen werden praktisch vorgestellt. Fachliche Unterstützung sowie Tipps und Tricks liefert die Zeitschrift Meat in.

Die Gemeinschaftsbeteiligung Bayerischer Brauereien präsentiert die Vielfalt der heimischen Biere und wird dabei durch den Bayerischen Brauerbund und den Verband der mittelständischen Privat-Brauereien unterstützt. Bayern kann auch Wein: Frankenwein gilt mittlerweile als Qualitätssiegel und ist in der Gastronomie fest verankert. Culinarium Bavaricum und das Haus des Frankenweins sind die Partner der Vinothek, in der 15 Winzer die Besucher über die Palette an fränkischen Weinen informieren und Empfehlungen für die Weinkarte geben.

Unter dem Titel 'Spezialitätenland Bayern' zeigen 20 bayerische Unternehmen bayerische Kulinarik von ihrer besten Seite: von Spirituosen wie Whisky über Feinkost, wie Marmeladen, Konfitüren und Meerrettichprodukte hin zu Säften, Wein und Knödel.

Die StreetFoodArea präsentiert auf der HOGA mit Best-Practice-Beispielen, wie man zum erfolgreichen Food-Trucker wird und liefert die passenden Produkte.

Die Zukunft des Gastgewerbes

Die zukünftigen Gäste stehen bei 'Kids' First Choice' im Vordergrund. Die Aussteller informieren über funktionale Ausstattung für Kinder, wie platzsparende, ansprechende Wickeltische und Kinderbetten, aber auch über Spielzeug, das den Restaurantsaufenthalt auch für die kleinen Besucher zum Erlebnis macht.

Im HOGA-Novum trifft sich die Zukunft des Gastgewerbes: Start-ups aus allen Bereichen des Gastgewerbes präsentieren hier ihre Ideen, Produkte, Lösungen und Dienstleistungen.

Dazu gehören zum Beispiel Food-Trends und Innovationen aus dem Beverage-Bereich.

Unter 'Digital Future' finden sich Software-Lösungen und IT-Angebote, die das Gastgewerbe voranbringen, Arbeitsabläufe optimieren und dadurch erleichtern.